

## **CORVINA CON SALSA DE LIMÓN**

### **Ingredientes:**

4 filetes de corvina  
1 cucharada de aceite de oliva  
1 yema de huevo  
Jugo de 1 limón  
4 cucharadas de agua caliente  
500 gr. de repollitos de bruselas  
1 cucharada de manteca  
2 dientes de ajo  
Sal y pimienta

### **Preparación:**

Lavar los filetes y secarlos. Salpimentarlos y pincelarlos con el aceite. Asarlos a la plancha, primero de un lado y después del otro.

Mientras, hervir los repollitos en agua con sal.

Pelar y picar los ajos y rehogarlos en la manteca, cuando apenas hayan tomado color, incorporar los repollitos. Darles varias vueltas, para que tomen sabor. Reservar

Preparar la salsa: poner en un bol la yema de huevo y batirla con el jugo limón.

Poner el bol a baño maría, dentro de una cacerola con agua caliente y agregar las cuatro cucharadas de agua caliente, pero de a gota y batiendo como si se trata de una mayonesa.

Cuando haya tomado la consistencia deseada, retirar y condimentar con sal y pimienta.

Poner un filete en cada plato, bañarlo con la salsa y acompañarlo con los repollitos.

## **OMELETE**

Para usar la plancha es una buena excusa cocinar los omelet; no se si es la forma correcta pero así lo hago para el cumpleaños de mis hijos. Claudia y Guillermo

### **Ingredientes:**

Huevos grandes y frescos  
Queso de rallar en lo posible bien sazonado  
Panceta ahumado  
Jamón de primera  
Camarones  
Cebolla de verdeo

### **Preparación:**

Se pica todos los ingredientes muy pequeños, reservar en platos separados.

Se bate en plato hondo un huevo, se salpimenta, le da buen color con una pizca de pimentón.

Se agrega una cucharada de queso y una o más cucharadas de los demás ingredientes según pedido del comensal.

Con la punta de cuchillo se pone pizca de manteca en la plancha y se vierte el huevo.

Con una espátula de pintor de 15 a 20 centímetros de ancho se da vuelta cuando esta cocido y se deja dorar, se puede fraccionar con la misma espátula y/o servir entero.

## **PEJERREY A LA PLANCHA**

### **Ingredientes:**

4 pejerreyes (600 g c/u aproximadamente)  
50 gr. de manteca

Sal y pimienta  
1 limón cortado en gajos

**Preparación:**

Limpiar los pejerreyes, lavarlos y abrirlos al medio. Condimentarlos con sal, pimienta y un chorrito de manteca derretida. Salpimentarlos.

Colocar los pejerreyes sobre la plancha, con fuego fuerte y la parte blanca hacia abajo.

A los cuatro minutos, dar vuelta los pescados y cocinar otros cuatro minutos.

Retirar. La carne debe estar dorada.

Rociar con más manteca derretida y servir.

**Salsa Sugerida:**

Preparar en la licuadora 1 huevo duro y 100 gr. de aceitunas verdes, descaroizadas, procesar y agregar una taza de aceite, de a chorritos.

**PIZZA A LA PLANCHA**

**Ingredientes:**

½ Kg. de harina común

5 gr. Levadura de cerveza desecada o 50gs. Levadura común

Sal

Azúcar

Aceite de oliva

½ cebolla mediana picada

1 lata de tomate natural

Orégano, sal, pimienta

**Preparación:**

En una sartén poner poco aceite de oliva rehogar la cebolla, cuando esté traslúcida agregar el tomate, y los condimentos y dejar cocinar 5 minutos.

Mientras tanto

Se pone la levadura en un recipiente se le agrega una cucharadita tamaño te de sal y una de azúcar y se disuelve con agua tibia y se deja leudar durante unos minutos

La harina se pone en una mesada en forma de corona le agrega una cucharadita de sal y una de azúcar una taza tamaño café de aceite con paciencia se mezcla con la levadura y se hace una masa con agua ligeramente tibia.

Se amasa poco y se deja leudar por espacio de 1 hora tapada con un lienzo y en lugar preferentemente tibio de la cocina.

Luego de una hora se divide en 6 bollos y se deja reposar ½ hora más.

Con la mano y con paciencia se estira en forma circular la masa que debe quedar de un diámetro de 20 centímetros y ½ de espesor. Una vez que tenemos todas hechas volvemos a estirar suavemente y colocamos sobre la plancha no muy caliente. Se tuesta de un lado, se da vuelta y se agrega la salsa.

En ese justo momento es cuando uno pone todo su ingenio y le da el gusto a la pizza con los ingredientes de nuestro agrado.